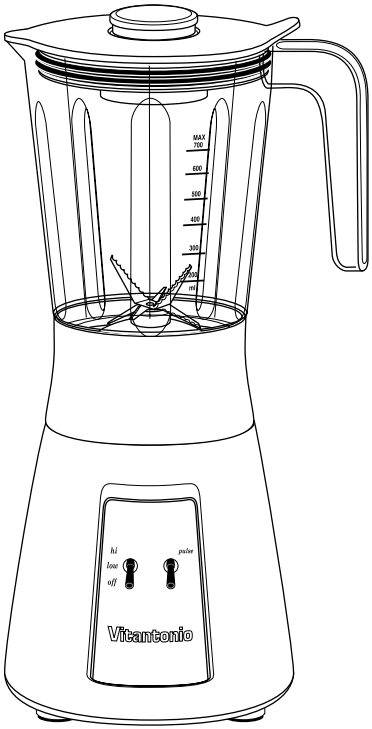
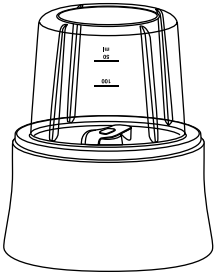
Vitantonio®

取扱説明書

家庭用

保証書付き





ミル（VBL-10 の付属品です）

Vitantonio Blender
ビタントニオ　ブレンダー / ブレンダー（ミル付）

VBL-1/ VBL-10

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ　ブレンダーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。
お読みになった後も大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意 ---- 1～4
各部のなまえ ---- 5・6
使い方（ブレンダー） ---- 7～10
使い方（ミル） ---- 11・12
レシピ ---- 13・14
お手入れ ---- 15
故障かな ---- 16
保証とアフターサービス ---- 17
無料修理規定／仕様 ---- 18
保証書 ---- 裏表紙

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

発売元／株式会社 mh エンタープライズ
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

©2014　mh enterprise CORP., JAPAN　無断転載を禁ず

安全上のご注意 必ずお守りください。

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。

⚠ 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。	⚠ 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

●物的損害＊とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。
■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

⃠	してはいけない「禁止」内容です。	❗	実行しなければならない「強制」内容です。

※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

⚠ 警告

⃠	■絶対に自分で分解、修理、改造をしない。	火災・感電・発火・けがの原因 （修理は販売店または当社サービスセンターにご相談ください。）
	■本体を水につけたり、水をかけたりしない。	ショート・感電・故障の原因
	■本体の水洗いは絶対にしない。	ショート・感電・故障の原因
	■火気の近くでは使用しない。	故障・火災の原因
	■お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させない。乳幼児の手の届く所で使用しない。	感電・けがの原因
	■濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。	ショート・感電の原因
	■電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。	感電・ショートによる発火・火災の原因

VBL-1/ VBL-10

安全上のご注意 必ずお守りください。

⚠ 警告

⃠	■電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。	感電・ショートによる発火・火災の原因
	■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V 以外で使わない。	発熱による火災の原因
	■運転中にボトルの中へ指、はし、スプーンなど調理材料以外を入れない。	けが・故障の原因
	■濡れた手でスイッチ操作、電源プラグの抜き差しをしない。	ショート・感電の原因
	■スイッチに衝撃を与えない。	故障・感電の原因 製品を落としたりぶつけたりした場合は、ただちに使用を中止し、当社サービスセンターへご連絡ください。
	■スイッチの黒いカバーが破損した場合は、そのまま使用したり取り外したりしない。	故障・感電の原因 カバーが破損した場合は、ただちに使用を中止し、当社サービスセンターへご連絡ください。
❗	■電源プラグは根元まで確実に差し込む。	感電・火災の原因
	■部品の取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。	感電・火災・けがの原因
	■運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。	感電・火災の原因
	■電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。	湿気などで、絶縁不良になり火災の原因 （定期的に電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。）
	■本体を落としたり本体を破損した場合、または異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。 （異常・故障例） ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。	発煙・発火・感電のおそれあり （すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。）

安全上のご注意 必ずお守りください。

⚠ 注意

■運転中に移動させない。	けが・故障の原因
■ボトルに定格容量（700ml）以上の食材を入れない。	ふきこぼれ・故障の原因
■熱い食材を入れてかくはんしない。	やけど・破損の原因 （必ず食材を常温に冷ましてからご使用ください。）
■不安定なところでは使用しない。	転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因
■不用意にスイッチを動かさない。	けがの原因
■から運転は絶対にしない。	破損・故障の原因
■ドライアイスやロックアイスの粉砕、水分の少ない固形物だけの粉砕はしない。	破損・故障の原因
■運転中にボトル、フタの取り付け、取り外しは行わない。	けが・故障の原因
■刃は鋭利なため、直接手を触れない。	けがの原因
■付属している専用部品以外は使用しない。	故障の原因
■一般家庭用以外で使用しない。	故障の原因
■調理以外に使用しない。	故障の原因
■長時間の連続運転はしない。	故障の原因 連続運転時間　ブレンダー：2分以内 ミル　：1分以内
■ボトルを電子レンジやオーブンに入れない。	破損の原因
■ボトルにブレードを取り付けた状態で食材を入れて保存しない。	部品の劣化や故障の原因 調理後はボトルから食材を取り出して洗浄してください。
■ 40℃以上の湯、食器洗浄機・食器乾燥機類は使用しない。	部品の変形・破損や故障の原因
■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。	感電・ショートによる発火の原因
■スイッチを「OFF」にしてから電源プラグを抜き差しする。	けがの原因
■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。	感電・火災の原因

安全上のご注意 必ずお守りください。

●ブレンダー機能

このブレンダーは水など液体と一緒にジュースやピューレ状にするような、かくはん作業に適していますが、フードプロセッサー・フードカッター・ドライミルの機能はありません。そのため、下記に記載するような食材には使用できません。故障・損傷の原因になりますのでおやめください。

禁止食材（例）

ロックアイス	アイスクラッシャーではありませんので、ロックアイスの粉砕はできません。 （角氷は粉砕出来ますが、氷の破片が残る場合がございます。角氷は約2.5cm角以下のものを使用し、200g以上は入れないで下さい。）
完全に冷凍された果物・野菜	冷凍された食材は、半解凍してからご使用ください。
肉・魚類	挽肉作りなどにはご使用できません。
泡立てや生地作り	卵白の泡立て、生クリームのホイップ、パン、ケーキ、パイ生地作りなどにはご使用できません。

単独での使用禁止食材（例）

以下の食材は必ず液体と一緒にかくはんしてください。

粘り気の強い食材	ゆでたじゃがいも、長いも、とろいも、流動食作り、はちみつ、水あめ等
乾物	パルメザンチーズ、乾燥昆布、朝鮮人参、乾燥大豆、穀類、乾物、煮干し、ごま、コーヒー豆、アーモンド等

●ミル機能 ※ミルはVBL-10の付属品です。

禁止食材（例）

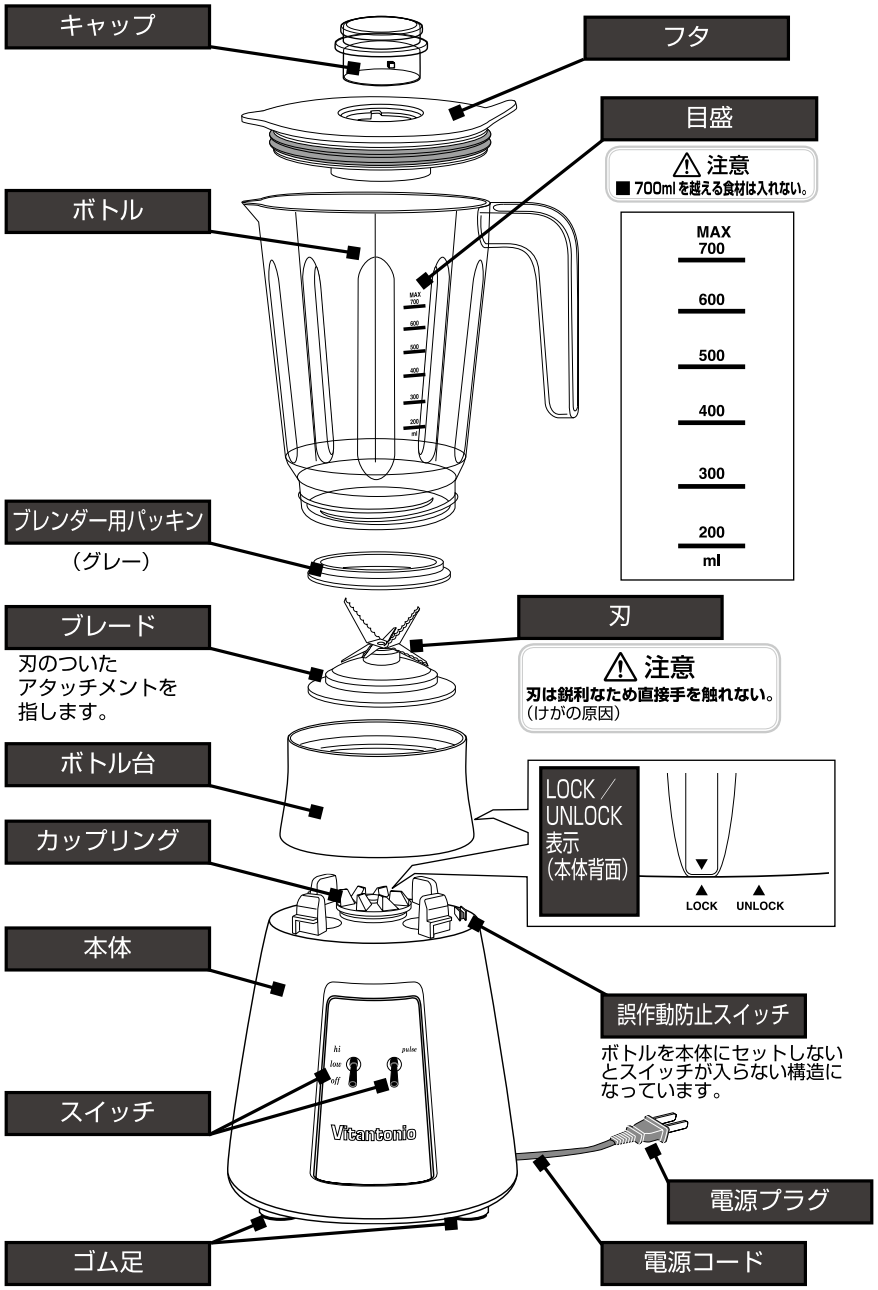
固いもの	漢方薬類、ロックアイス、冷凍食品、かつお節の塊
粘り気の強いもの	パン、うどん等の生地
色素を含むもの	ウコン、クミン・クローブ等のスパイス ※ミルカップに色がついてとれなくなる恐れがあります。
その他	肉、魚類、野菜のみじん切り、すりおろし、乾燥させた果物類

⚠ 注意

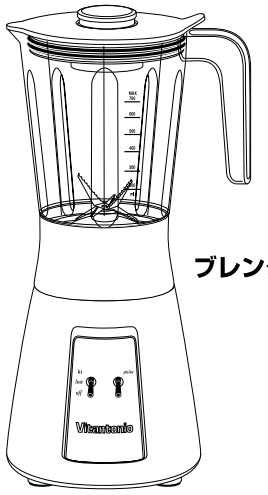
モーターに負荷がかかり過ぎるとサーモスタットが働き一時停止します。停止した状態のまま放置しておくと、サーモスタットが復帰したとき、ブレードが回転しはじめ、ケガや材料の飛び散りなどの恐れがあります。停止したときは、以下の手順を厳守して取り扱ってください。

1. スイッチをOFFにして電源プラグをコンセントから抜く。
2. ボトルを本体から外す。
3. 本体を30分以上自然冷却する。

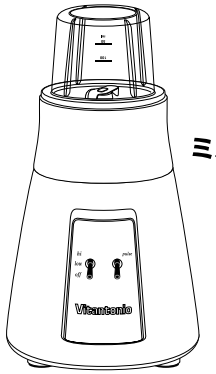
各部のなまえ



各部のなまえ



ブレンダー使用時

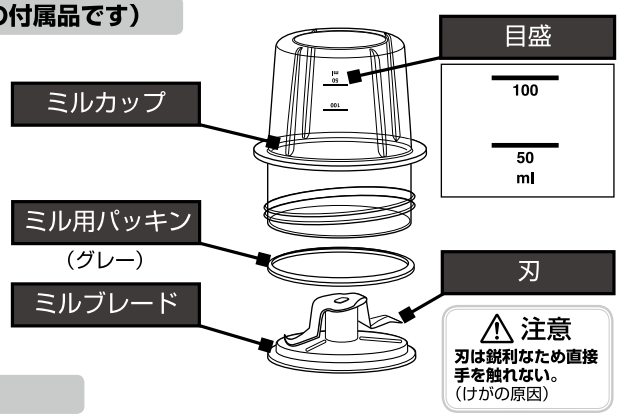


ミル使用時

■ミル（VBL-10 の付属品です）

※ミルは単品でお買い
求め頂けます。
当社「お客様相談室」
（P.17）へ
お問い合わせください。

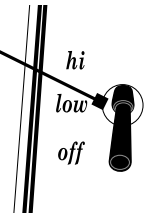
⚠ 注意
**ブレンダー用パッキンと
ミル用パッキンは形状が
異なるため、付け間違い
に注意する。**

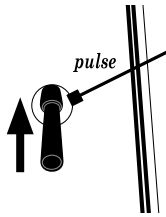


■スイッチについて

off-low-hi

2 段階のスピード
調節ができます。
レシピによって
使い分けます。





off-pulse（パルス）

指でスイッチを押し上げている
間のみ運転する機能です。
●連続運転の前に Pulse 機能
を使うと材料のかくはんを
助け、早く混ぜ合わせる
ことができます。

⚠ 注意
■濡れた手でスイッチ操作、電源プラグの抜き差しをしない。（ショート・感電の原因）
■スイッチに衝撃を与えない。（故障・感電の原因）
■スイッチの黒いカバーが破損した場合は、そのまま使用したり取り外したりしない。（故障・感電の原因）

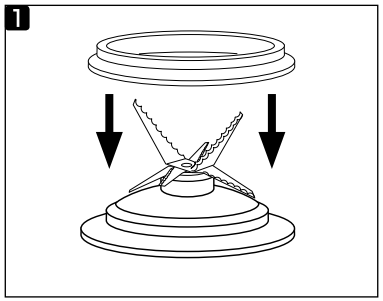
使い方（ブレンダー）

1 ブレードにパッキンを取りつける。

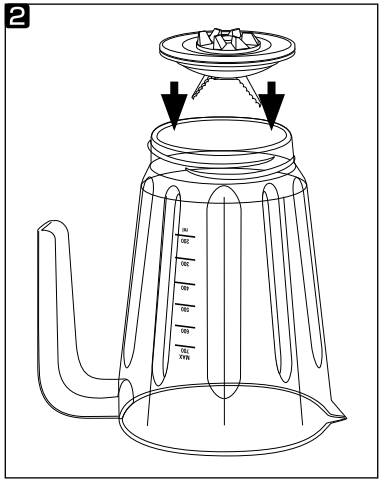
⚠ 注意

■刃は鋭利なため、直接手を触れない。
（けがの原因）

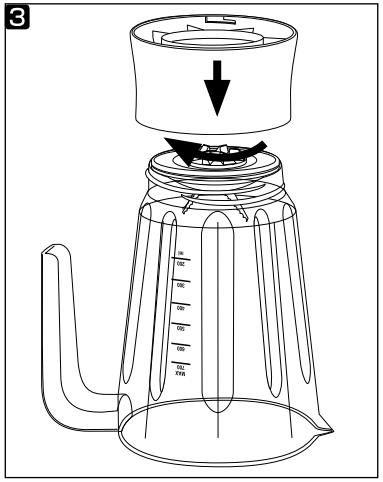
■パッキンの付け忘れ、装着時のねじれ・よじれ等に注意する。



2 ボトルを逆さに置き、パッキンが付いたブレードをのせる。



3 ボトル台を図の向きにまわし、しっかりと締めつけて、ボトルにボトル台をセットする。

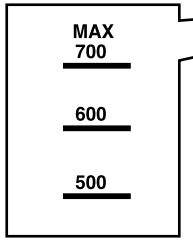


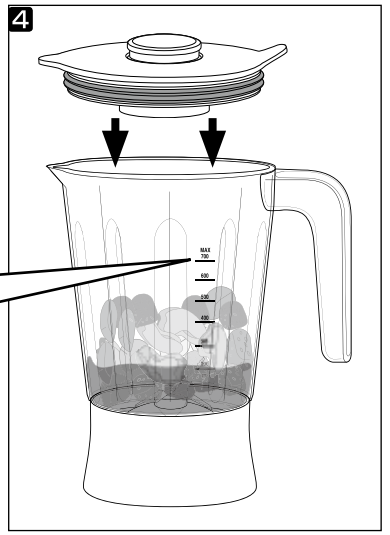
使い方（ブレンダー）

4 材料をボトルへ入れ、フタをする。
※材料は、液体→やわらかい材料→かたい材料→角氷の順番で入れる。

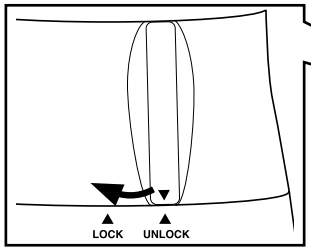
⚠ 注意

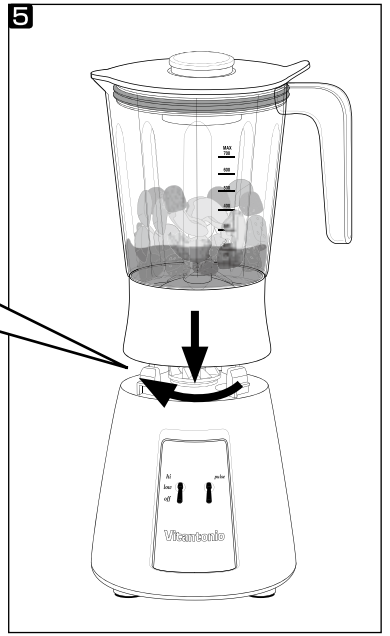
■ 700ml を越える食材は入れない。





5 スイッチが off になっていることを確認してから、ボトル台の▼を本体背面の▲ UNLOCK に合わせて置き、▲ LOCK まで回して固定する。



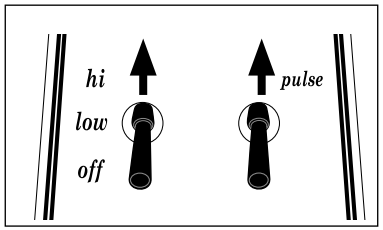


6 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

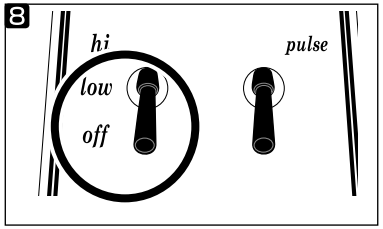
使い方（ブレンダー）8

使い方（ブレンダー）

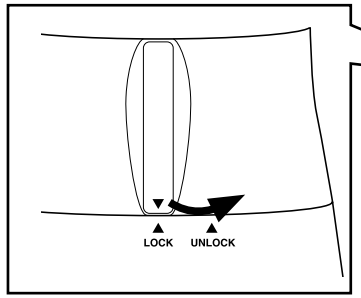
7 フタを押さえながらスイッチを pulse 又は low/hi へ押し上げ、かくはんする。

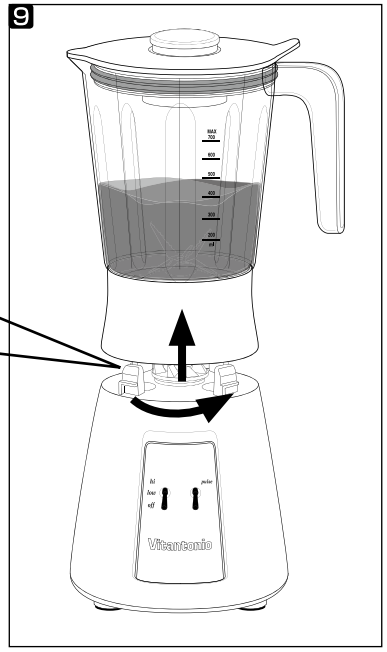


8 できあがったらスイッチを off へ戻し、運転を止める。



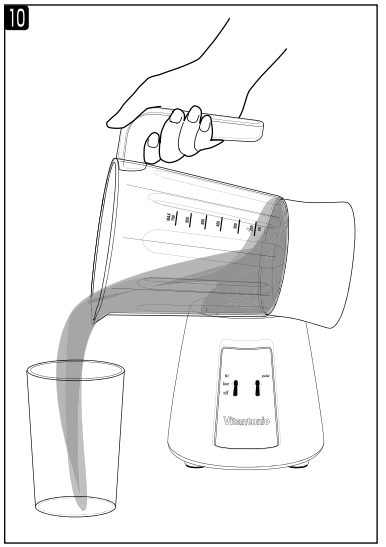
9 刃の回転が完全に止まってから、ボトル台の▼を本体背面の▲ LOCK から▲ UNLOCK まで回して本体からはずす。





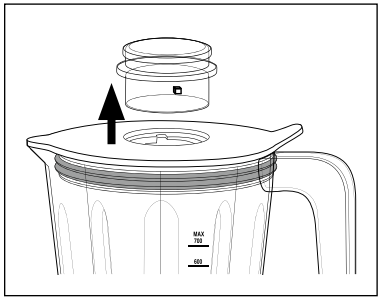
使い方（ブレンダー）

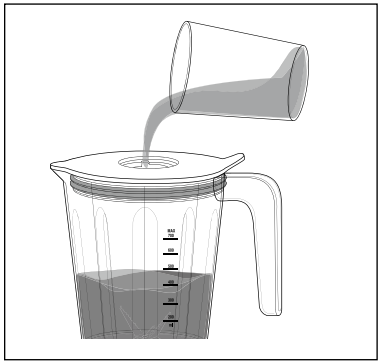
10 フタをはずして調理物を取り出す。



■キャップについて

水分など追加するときは、キャップを取り外しフタの中央の穴から注ぐことができます。
運転中は食材がとび散ることがありますのでご注意ください。

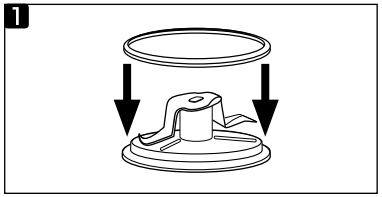




使い方（ミル）（※ミルは VBL-10 の付属品です。）

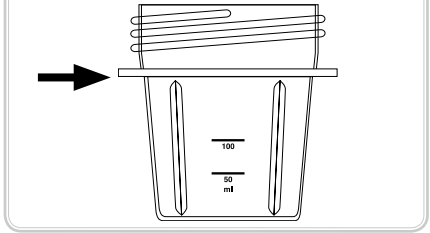
1 ミル用ブレードにパッキンを取り付ける。

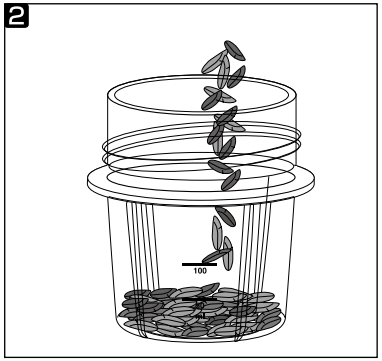
⚠ 注意
■刃は鋭利なため、直接手を触れない。（けがの原因）
■パッキンの付け忘れ、装着時のねじれ・よじれ等に注意する。



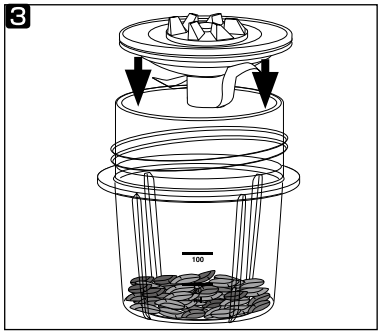
2 ミルカップに食材を入れる。

⚠ 注意
■ 200ml（矢印の位置）を越える食材を入れない。

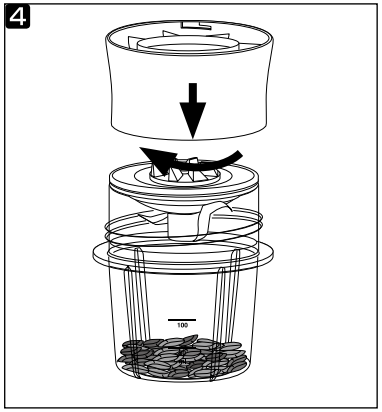




3 ミルカップにパッキンが付いたミル用ブレードをのせる。

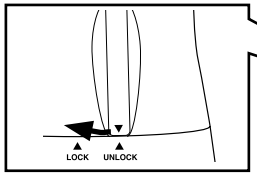


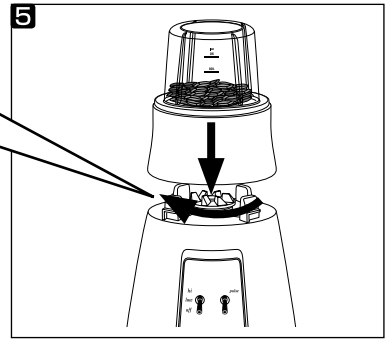
4 ボトル台を図の向きにまわし、しっかりと締めつける。



使い方（ミル）

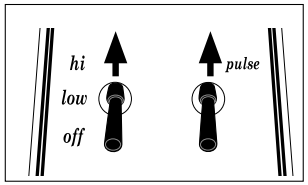
5 スイッチが off になっていることを確認してから、ボトル台の▼を本体背面の▲ UNLOCK に合わせて置き、▲ LOCK まで回して固定する。

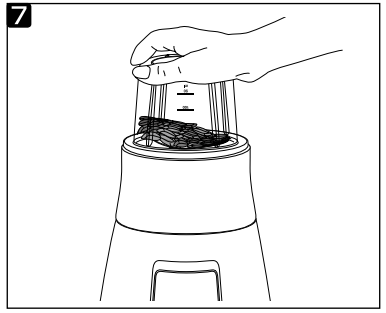




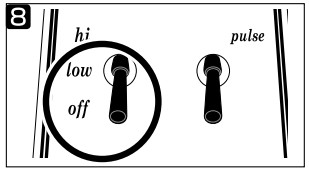
6 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

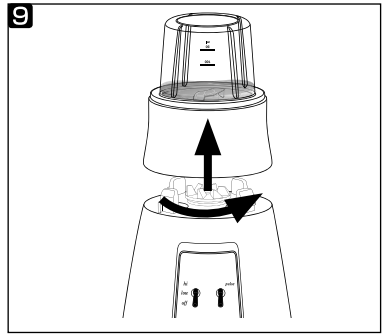
7 カップを押さえながら、pulse 又は low/hi のスイッチを押し上げて運転する。





8 できあがったらスイッチを off へ戻し、運転を止める。

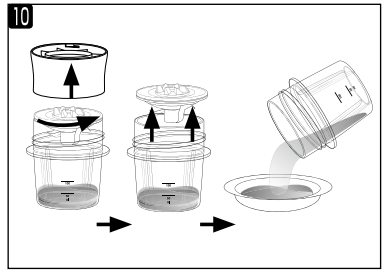




9 回転が完全に止まってから、ボトル台の▼を本体背面の▲ LOCK から▲ UNLOCK まで回して本体からはずす。

10 ボトル台とブレードを取りはずし、ミルカップから調理物を取り出す。

⚠ 注意
■使用直後のミルブレードは熱いため、直接触れない。
■連続して使用する場合は、動作時間の合計が 1 分に達したら、30 分以上休ませる。



レシピ（ブレンダー）

ブレンダーのレシピ

■ジュース

レシピ名／材料		準備	作り方
ミックスジュース（2 人分）			
みかん（缶詰）	70g	缶詰はシロップと果肉に分け、シロップを 100ml 取り出しておきます。パイナップルと桃は 2cm 幅に切ります。	パルスを 4 ～ 5 回。スピード hi で 60 秒かくはん。
パイナップル（缶詰）	2 枚		
桃（缶詰）	1 切れ		
シロップ（缶詰）	100ml		
牛乳	150ml		
角氷	5 個		
にんじんジュース（2 人分）			
りんごジュース	80ml	にんじんは皮をむき、2cm 角に切ります。りんごは皮と芯を取り除き、2cm 角に切ります。	パルスを 7 ～ 8 回。スピード hi で 90 秒かくはん。※にんじんの繊維が気になる方は、リンゴジュースの分量は 50 ～ 100ml 増やすと飲みやすくなります。
水	80ml		
レモン汁	大さじ 1		
りんご	70g		
にんじん	90g		
角氷	5 個		
ヨーグルト・にんじんジュース（2 人分）			
りんごジュース	150ml	にんじんは皮をむき、2cm 角に切ります。	パルスを 7 ～ 8 回。スピード hi で 100 秒かくはん。
プレーンヨーグルト	100ml		
にんじん	50g		
砂糖	大さじ 1		
角氷	5 個		
こまつ菜・りんごオレンジジュース（2 人分）			
りんごジュース	120ml	こまつ菜は 3cm 幅に切ります。オレンジは皮をむき、10 個くらいに小分けします。りんごは皮と芯を取り除き、2cm 角に切ります。	パルスを 5 ～ 6 回。スピード hi で 120 秒かくはん。
りんご	70g		
オレンジ	100g		
こまつ菜	90g		
角氷	5 個		

※ボトルには液体→柔らかい材料→かたい材料→角氷の順で入れてください。
※氷は家庭用冷蔵庫の製氷皿で作った約 2.5cm 角以下の角氷を使用してください。
※回転が止まったり、空回りしている場合は、スイッチを切ります。回転が止まってから、一度ボトル台ごと外し、食材をヘラでかくはんしてから取り付け直して作業を進めてください。

■シェイク・スムージー

レシピ名／材料		準備	作り方
チョコレートシェイク（2 人分）			
牛乳	180ml	バニラアイスクリームは室温にもどして、スプーンですくえるくらいの柔らかさにしておきます。	パルスを 6 ～ 7 回。スピード low で 30 秒かくはん。
バニラアイスクリーム	200ml		
チョコレートシロップ	30ml		
スムージークラシコ（2 人分）			
オレンジジュース	180ml	いちごはヘタを取り除き、半分に切って凍らせておきます。バナナは 2cm 幅に切ります。	パルスを 7 ～ 8 回。スピード hi で 90 秒かくはん。
いちご	7 粒		
バナナ	1 本		
角氷	5 個		

■シャーベット・アイス

レシピ名／材料		準備	作り方
オレンジ・バナナシャーベット（3 人分）			
オレンジ	150g	オレンジは皮をむき、10 個くらいに小分けします。バナナは皮をむき、2cm 幅に切ります。オレンジとバナナは冷蔵庫に 4 時間くらい入れて凍らせておきます。	パルスを 10 回。スピード low で 120 秒かくはん。取り出して容器に詰め、冷凍庫で冷やします。
バナナ	100g		
グラニュー糖	50g		
冷水	100ml		
レモン汁	大さじ 1		

※フルーツは重なって固まりにならないようにして凍らせてください。固まって凍っている場合は、ほぐしてから入れてください。
※大きな固まりのままボトルに入れるとロックして運転できないときがあります。

レシピ（ブレンダー／ミル）

■ソース

レシピ名／材料		準備	作り方
トマトソース			
トマト（水煮缶詰）	1 缶	鍋にバターを熱して、玉ねぎとにんにくを入れてよく炒め、ベーコンを加えさらに炒めます。固形スープに素とトマトに水煮をつぶしながら汁ごと加え、木ベラでかき混ぜながら弱火で 2/3 の量になるまで煮詰め、バジルを加えます。	冷ましてからボトルに入れ、スピード hi で 40 秒かくはん。鍋にもどし、弱火でとろみがつくまで煮て、塩、こしょうで味を調えます。
玉ねぎみじん切り	100g		
にんにくみじん切り	1 片分		
ベーコン細切り	50g		
バター	30g		
固形スープの素	1 個		
バジル	5 枚		
塩・こしょう	少々		

■スープ

レシピ名／材料		準備	作り方
かぼちゃのクリームスープ			
かぼちゃ	200g	かぼちゃは種と皮を取り除き、5mm 厚に切ります。鍋にバターを溶かし、弱火で玉ねぎをしんなりするまで炒めます。かぼちゃを加え、塩、こしょうをふり入れ、中火で炒めます。水、固形スープを加えてかぼちゃが柔らかくなるまで弱火で煮て、冷ましておきます。	ボトルに移し、牛乳を加えてパルスを 5 回。スピード hi で 90 秒かくはん。鍋に取り出し、弱火にかけ、煮立ったら塩、こしょうで味を調え、生クリームを加えます。
玉ねぎスライス	50g		
バター	15g		
塩・こしょう	適量		
固形スープ	1 個		
水	150ml		
牛乳	350ml		
生クリーム	50ml		
ほうれん草のスープ			
ほうれん草	120g	ほうれん草をゆで、水につけて絞り、2cm 幅に切ります。鍋にバターを溶かし、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒め、小麦粉を加えて焦がさないように弱火で炒めます。固形スープと水を加え、ひと煮立ちさせます。冷めたらほうれん草を加えます。	ボトルに移し、パルスを 5 回。スピード hi で 60 秒かくはん。鍋に取り出し、中火にかけ、牛乳を加えて温めます。塩、こしょうで味を調え、生クリームを加えます。
玉ねぎスライス	50g		
バター	15g		
小麦粉	大さじ 2		
固形スープ	1 個		
水	200ml		
牛乳	200ml		
塩・こしょう	適量		
生クリーム	30ml		

ミルのレシピ

■ドライメニュー

食材	準備	適量	運転時間	メモ
煮干し	頭と腹を取り除き、煎ったものを 2cm 幅にちぎる。	30g	hi/30 秒	汁物、煮物のだしに。
乾燥昆布	2cm 角に切り、フライパンで煎る。	10g	hi/30 秒	だし汁や雑炊に。
かつおぶし	※必ず削ってあるものを使用する。	10g	hi/30 秒	ふりかけに。
干し椎茸	2cm 角に切り、フライパンで煎る。	8g	hi/30 秒	天ぷらや和え物の衣に。
鷹の爪	種を取り除き、1cm 幅に切る。	5g	hi/20 秒	一味唐辛子
いりごま		20g	Pulse/5 回	すりごま
コーヒー豆		30g	20 秒	お好みの挽き加減に調整して下さい。

■ウェットメニュー

レシピ名／材料		作り方
マヨネーズ		
卵黄	1 個	①サラダ油以外の材料をミルカップへ入れて、hi で約 10 秒かくはんする。②サラダ油大さじ 3 を加えて hi で約 10 秒かくはんする。③さらにサラダ油大さじ 3 を加えて hi で約 10 秒かくはんする。※マヨネーズを作る前に、ミルカップやブレードの水分・油分をよくふきとってください。
酢	大さじ 1	
サラダ油	大さじ 6	
塩・こしょう	少々	
砂糖	小さじ 1/2	
フレンチドレッシング（2 人分）		
サラダ油	50ml	全ての材料をミルカップへ入れて、hi で約 10 秒かくはんする。
酢	50ml	
レモン汁	50ml	
塩・こしょう	少々	
はちみつ	5g	

お手入れ

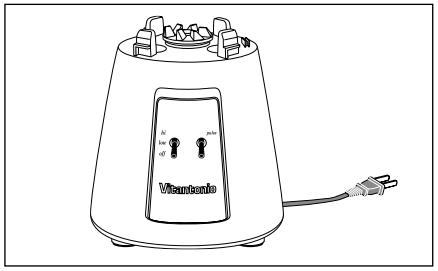
お手入れの前に必ずスイッチを OFF にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠ 注意

●本体の水洗いは絶対にしない。
（ショート・感電・故障の原因）
●台所用中性洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使う。
※シンナー類、クレンザー漂白剤、ナイロンたわし、化学ぞうきん等は使用しない。
（変色・破損・故障の原因）
● 40℃以上の湯、食器洗浄機・食器乾燥機類は使用しない。
（部品の変形・破損の原因）

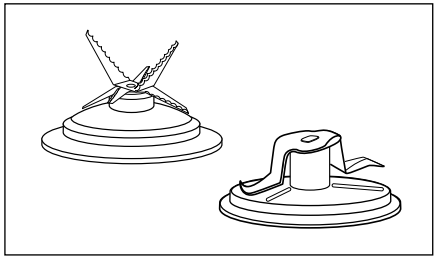
●本体

本体の汚れは、湿った布でふき取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、乾いた布でふきます。



●ブレード／ミルブレード

ブレードは柄のついたブラシに中性洗剤をつけて洗い十分に真水ですすぎ、よく乾かします。



⚠ 注意

■ブレードには鋭い刃が付いているため、取り扱いには十分注意する。
（ブレードは調理後の材料をつけたままにしておくと、腐食やサビの原因になります。調理後はその都度取り外してよく洗い、十分に乾燥させてください。）

●ボトル／ミルカップ／ボトル台／フタ／キャップ／ブレンダー用パッキン／ミル用パッキン

中性洗剤を入れたぬるま湯に浸してからスポンジを使って洗います。よくすすいでから乾かしておきます。

⚠ 注意

■ボトルに調理後の材料を入れたままにしておかない。
（調理後はその都度取り外してよく洗ってください。）
■パッキンは乾かしてからブレード、ボトルに取り付ける。
（ぬれたまま取り付けると劣化を早めます。）

故障かな

修理を依頼される前にもう一度お調べください。

こんなとき	原　因	対処の仕方
スイッチが入らない。	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んで下さい。
	ボトルが本体に正しくセットされていますか。	ボトル台の▼を本体背面の▲ UNLOCK に合わせて置き、▲ LOCK まで回して下さい。
ブレードが回転しない。	材料が多すぎ（大きすぎ）ませんか。	量を減らしてください。小さく切り直してください。
ブレードが空回りする。 ↓ **スイッチを OFF にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。**	ボトルの壁面に材料が張り付いていませんか。	へらなどでボトルについた、食材を落とします。
	材料が上下に分離していませんか。	ボトルを本体から外して上下に振り、食材を混ぜ合わせてください。
	材料が少なすぎませんか。	材料を増やしてみてください。
	材料が大きすぎませんか。	パルス操作で少し粉砕してから連続運転で試してみてください。
	ブレードと本体のカップリングがすり減っていませんか。	当社サービスセンターまでお問い合わせください。
回転が止まるまたは、遅くなる ↓ **スイッチを OFF にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。**	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
	ボトルが本体に正しくセットされていますか。	正しくセットし直してください。
	ブレードとボトルの間に材料がはさまっていませんか。	材料を取り除いてください。
サーモスタットが働いて回転が止まった ↓ **スイッチを OFF にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。30 分以上自然冷却し、サーモスタットを復帰させます。**	材料を入れすぎていませんか。	量を減らしてください。
	負荷がかかりすぎていませんか。	粘り気の強いもの・水分の少ないもの・かたいものなど、禁止材料はブレードの破損やモーター故障の原因になりますのでおやめください。
	材料が大きすぎて、ブレードがロックしていませんか。	ロックしている材料を取り除いてください。
材料がもれる	ブレードの取り付けが緩んでいませんか。	ボトルにブレードをしっかりと取り付けてください。
	材料を入れすぎていませんか。	量を減らしてください。
	パッキンを付け忘れていませんか。	ブレードにパッキンをしっかりと取り付けてください。

ブレード、ミルブレード、カップリング（本体）、パッキンは消耗品ですので、取扱説明書、注意ラベルに記載されていない方法で使用した場合の損傷などは、保証期間内であっても有料となりますのでご注意ください。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「サービスセンター」へ
●使いかた・部品・保証などのお問い合わせは、「お客様相談室」へ

保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　1年間
（付属品除く）

補修用性能部品の保有期間

このビタントニオ　ブレンダーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後６年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

お買い求めになってから１年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。お買上げの販売店へ保証書をご提示のうえ、ご依頼ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえ、ご相談ください。

基本料金　診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

商品代金　修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
品名	ビタントニオ　ブレンダー/ブレンダー（ミル付）
品番	VBL-1/ VBL-10
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

株式会社 mh エンタープライズ
お客様相談室

TEL 03 - 6758 - 2074
受付時間：9:00 ～ 12:00　13:00 ～ 17:00
（土日・祝日除く）
〒 111-8682
東京都台東区寿４丁目１番２号

修理ご相談窓口

株式会社 mh エンタープライズ
サービスセンター

フリーダイヤル **0120-779-702**
受付時間：9:00 ～ 12:00　13:00 ～ 17:00
（土日・祝日除く）
〒 464 - 0858
名古屋市千種区千種１丁目 15 番１号
ルミナスセンタービル 2F

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い
株式会社 mh エンタープライズは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

無料修理規定／仕様

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2. 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。
3. ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社サービスセンターへご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社サービスセンターへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
（ロ）お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
（ニ）一般家庭用以外（例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
（ト）取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
（チ）ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
（リ）消耗部品は無料修理の適用除外となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

修理メモ

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報（お名前、ご住所、電話番号）は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社サービスセンターにお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

仕　様

品番　VBL-1/ VBL-10
品名　ビタントニオ　ブレンダー／ブレンダー（ミル付）

電源	AC100V　50Hz/60Hz
消費電力	250W
定格時間	ブレンダー使用時　２分　／　ミル使用時　１分
重量	約 1820g （ブレンダー使用時）約 1550g （ミル使用時）
定格容量	700ml（ボトル）／ 200ml（ミル）
外形寸法	約 185 mm（幅）× 160mm（奥行）× 360mm（高さ）（ブレンダー使用時） 約 185 mm（幅）× 160mm（奥行）× 275mm（高さ）（ミル使用時）
コードの長さ	約 1.2m（有効長）
原産国	中国

愛情点検

長年ご使用のビタントニオ　ブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源プラグを入れても動かない。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●その他の異常がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

ビタントニオの製品情報はホームページからご覧いただけます。

www.vitantonio.jp

BA-VBL110-03-1404